

寄稿論文

角山榮と茶の文化

—生活文化史からホスピタリティーへ

**Sakae Tsunoyama and Tea Culture:
From the History of Lifestyle Culture to Hospitality**

竹鼻 圭子

Keiko Takehana

和歌山大学観光学部

キーワード：生活文化、茶の文化、茶の湯、もてなしの文化

Key Words：chanoyu, hospitality, lifestyle culture, tea culture

Abstract：

Sakae Tsunoyama was a former president of Wakayama University and one of the leading scholars in the new fields of economics in the late 20th century in Japan. He published two books on tea culture and the world history. One is *The World History of Tea – the Culture of green tea and the world of black tea*, published in 1980, and the other is *Tea and the Culture of Hospitality*, published in 2005. The former, which has been one of the best-selling books, explores the influence of the Eastern tea culture, especially that of Japan in the late 16th and 17th centuries, on the European lifestyle culture of the age and the world history thereafter. The latter focusses much on the feature of hospitality in Japanese tea culture typically observed in the practice of chanoyu. This paper aims at the investigation of the essential factors of the transition of his ideas between the two books based on the literature by the Europeans who visited Japan in the late 16th and 17th centuries, and the documents on the tea gatherings practiced by Sen no Rikyu in the days of Oda Nobunaga and Toyotomi Hideyoshi.

I. ヨーロッパ人と日本文化の遭遇

安土桃山時代から江戸時代初期にかけて、日本は歴史上初めて、多数のヨーロッパ人と遭遇した時期があった。15世紀に始まった大航海時代の末期に当たり、世界に進出したヨーロッパ人が極東の日本にまで到達し、交易や交流が始まったのである。鉄砲伝来の戦国時代に及ぼした影響や、キリスト教布教の辿った数奇な歴史が語られることが多いが、角山榮¹⁾ (1921-2014) は茶の文化に着目して、日本文化の西欧社会に及ぼした影響を明らかにした。関連する主要な著書は1980年出版の『茶の世界史—緑茶の文化と紅茶の世界』と2005年出版の『茶ともてなしの文化』である。前者はロングセラーを誇り、その論考は、東洋、特に日本の茶の文化の影響が、後のヨーロッパの産業革命につながるエネルギーになっていたことが詳述されており、経済活動に焦点が当てられている。後者では、その影響が、単に経済活動にとどまらず、生活文化にまで及んだことに焦点が当てられていて、ホスピタリティーや観光にまで議論が及んでいる。角山榮は20世紀後半の著

名な経済学者のひとりであり、和歌山大学の学長でもあったが、本稿では、取り上げらえたヨーロッパの文献や日本の茶会の記録などを踏まえて、この二つの論考を詳細に考察する。

鉄砲やキリスト教の布教以外に、この時期の日本とヨーロッパ人の遭遇のもたらした影響について語られていないわけではない。ヨーロッパに向けての影響としては、川勝平太 (1948-) のいう庭園文化を、日本への影響としては、日本伝統文化といわれる茶の湯への影響についてここでは触れておきたい。当時の日本、特に国際都市であった堺で隆盛を極めた侘び茶を支える装置が、露地と茶室である。周知のように、露地は都市の中であって、深山を模した世界を作る。茶室もまた、一見、藁葺の小屋のような様相である。これを「市中の山居」と呼ぶが、『淡交』2009年8月号の「美の巨人、利休を語る」の鵬雲斎千玄室 (1923-) と山本兼一 (1956-2014) の対談において、ヨハネ・パウロⅡ世 (1920-2005) が茶室の事をイタリア語で「市中の山居」と言ったと記されている。これは、堺の町衆が茶道の境界を「市中の山居」と表現したと、

ジョアン・ロドリゲス（1561-1633）『日本教会史』にあることが伝わっていることである。

「市中の山居」のイギリスの庭園への影響を論じたのが、川勝平太「茶の文化と文明」（熊倉功夫、田中秀隆、編、1999）である。英国人の暮らしに特有の物産複合である、アフタヌーン・ティーと、日本人の暮らしに特有の物産複合である侘び茶との、歴史的関連性を詳らかにしたのである。まず、総合文化あるいは物産複合としての侘び茶と生活景観としての「市中の山居」を取り上げている。

それ「わび茶」は茶・陶磁器・数寄屋建築・茶懷石料理・露地・待合・華道・書道にいたる食住・物産複合をなしていた。特に注目したいのは、わび茶の成立とともに「市中の山居」という独特の生活景観が成立したことである。それは市中にありながら山中に居住するような離俗的な生活空間である。（同、p.110）

17世紀末、元禄時代は茶道の影響を受けて、江戸を始め各地の城下町で、園芸が盛んになり、庭園や坪庭が営まれ、市中の山居あるいは第二の自然が日本の都市文化になっていた。川勝によれば、この日常生活文化がヨーロッパに伝えられていた。ドイツ人学者エンゲルベルト・ケンペル（1651-1716）が1690年から1692年までの日本滞在の記録を残しているのである。そして、ドイツ語の原文が出版される前の1727年に、英訳本『日本誌』*The History of Japan* が公刊された。

18世紀英国では、それまでのコーヒー・ハウスに代わって、ティー・ガーデンが営まれ、英国独自のティー文化が形成されていく。そういった契機が日本の茶の文化の影響ではないかというのが、川勝の主張である。

英国における風景式庭園の歴史が十八世紀の茶の歴史と軌を一にした事実は注目されるべきであろう。庭と茶とは、茶の文化において一体であり、英国式庭園はヨーロッパ大陸の幾何学式庭園とは異なり、風景式庭園といわれる。風景式庭園の典型は日本である。いまだ仮説の域を出ないが、英国における茶の普及と英国式庭園との相関を想定できるであろう。（同、p.122）

他方、現代では日本伝統文化の典型とも言われる茶の湯だが、安土桃山時代（1573-1603）の千利休（1522-1591）による革新的な取り組みが、今日まで伝わったものとされる。その取り組みは、草庵の茶室の形の確立から、楽長次郎（?-1589）による楽茶碗の創作、茶室での革新的な平等主義など、織田信長（1534-1582）の死後のわずか10年余りの間に目覚ましい変革を遂げたといわれる。その中で、利休自身が当時の国際都市堺で生まれ育って活動が続けていた背景もあって、考案された作法にキリスト教の影響を見る考え方があ

る。2010年12月16日（木曜日）の『日本経済新聞夕刊』の記事に武者小路千家家元不徹斎千宗守（1945-）「こころの玉手箱4、ローマ法王庁からの招待状—茶道の作法巡る資料求め謁見」は次の言葉で始められている。

バチカンのローマ法王庁でローマ法王ヨハネ・パウロ二世に謁見したのは、1994年3月9日だった。法王は謁見後、「あなたの仮説を裏付ける資料はある。いずれ公開されるだろう」とのお言葉を、侍従を通じてくださった。

千宗守の仮説とは茶の湯の濃茶の回し飲みの作法が、カトリックの「聖体拝領」に由来するのではないかというものである。これは、千自身の洛星中学・高校での体験に基づくという。「聖体拝領」ではワインを1つの杯で回し飲む。一方で、日本では箸や茶わんなど、自分自身のものを持ち、他人との共用を好まない傾向があるというのである。濃茶の作法は、同席の人数が1つの茶碗を回し、同じ飲み口から茶を飲むというもので、日本の飲食の作法としては例外とも考えられる。渡来した南蛮人の教会での作法を見てのことではないかという仮説である。安土桃山時代の日本とヨーロッパの文化の遭遇の遺産なのかもしれない。

II. ヨーロッパ人の見た茶の湯の文化とは

では、安土桃山時代に日本にやってきたヨーロッパ人が目撃した茶の湯の文化とはどのようなものだったのだろうか。場面としての露地と茶室および茶事と呼ばれる典型的な茶会を見ていく。

1. 露地と茶室

侘び茶を支える装置が露地と茶室である。周知のように、露地は都市の中であって、深山を模した世界を作る。茶室もまた、一見、藁葺の小屋のような様相である。これを「市中の山居」と呼ぶが、熊倉功夫「茶道論の系譜」（熊倉功夫、田中秀隆、編、1999）によれば、露地のイメージを山中他界観の概念で早くに指摘したのが、鵬雲斎千玄室であった。

深い山中に別世界があるという観念は世界中の多くの民族に見出せるが、ことに東アジアでは、さまざまな信仰や文化と結びついて普遍的である。桃源郷のごとき仙境を一時、市中に出現せしめようとするのが茶の湯の理想であった。（同、p.15）

大阪城築城の折、豊臣秀吉（1537-1598）がその曲輪構成に山里を設けていた。中村利則「武家の茶室」（中村利則、編、2000）によれば、山里からの内堀に架かる反橋は極楽橋と呼ばれ、「森ノ中」と称された。都市のなかに田園の理想景を造り込む山里の虚構は、侘び茶の環境形成に強い影響を及

ぼしたとされ、「市中隠」が数寄の張本とされるようになったという。その後も秀吉の城郭に山里は欠くことがなく、江戸城西の丸山里にまで継承されたとされる。

小屋のような風情の茶室について、岡倉天心（1863-1913）は『茶の本』*The Book of Tea*において、古代の日本家屋の様相が再現されたものとして捉えている。伊勢神宮が現在に至っても、20年に一度再築されることが典型的な例であるが、日本に荘厳な仏教寺院が建築されるまでは、住居は一代限りのかりそめのものという考え方であったというのである。

The rebuilding, every twenty years, of Ise Temple, the supreme shrine of the Sun Goddess, is an example of one of these ancient rites which still obtain at the present day. The observance of these customs was only possible with some such form of construction as that furnished by our system of wooden architecture, easily pulled down, easily built up. (*The Book of Tea*, Chapter 4, The Tea-Room)

2. 茶事

茶の湯は、『南方録』にも繰り返し言われているように、火をおこし、湯を沸かし、茶を喫するだけのこととされ、その過程で亭主と客が心を通わせるのだとされる。これまで見てきたように、茶事の行われる露地や茶室は、その目的のために意匠を凝らしたものである。その露地や茶室が、利休のころのものをそのまま伝えているのと同様に、茶事もまたほぼ、原型をとどめて、今日に至っている。

茶事の進行はおおよそ、次のようにまとめられる。季節や時間帯によって、様々な形式があるが、正午の茶事と言われる、おおよそ4時間のものが典型とされる。

<茶事の構成>

- ・待合寄付
- ・初座（初入り）：露地「迎付け」（沈黙の出会い）
水（下露）の合図
茶室（初炭、懐石）[床・掛軸]
《陰の性格》
露地 水（中水）
- ・中立：腰掛
- ・後座（後入り）：露地 音（銅羅）
茶室（濃茶・薄茶）[釜・花入]
《陽の性格》
露地「送り礼」（沈黙の別れ）
水（立水）
- ・待合寄付

山里を思わせる露地を通して、外界から遮断され、彩光もほとんどない茶室に入る。床飾りは墨蹟等の掛軸である。初

座では、亭主は炭をつぎ、懐石をふるまう。一度露地の腰掛に出て、準備を待つ。その間の合図は水をまく音である。後座の合図は銅羅である。茶室は少し明るくされ、床も花に改められている。濃茶と薄茶がふるまわれ、茶室を出た露地では無言で別れる。道具組は何らかのストーリーを持っていて、想像力や好奇心を満たす。露地と茶室は、ほぼ無言の進行とあいまって、独特の世界を作り出す。亭主も客も、茶の湯の世界にのみ通じる「茶名」が象徴する、俗世とは離れたキャラクターであり、変容した自己表出を満たす。

利休の茶を記録したといわれる『南方録』の「会」の章（西山松之助、校注（1995）、28ページから57ページ）には利休の茶会の記録が残されている。安土桃山時代に日本に来ていたヨーロッパ人の目撃した茶会そのものであったと考えられ、心づくしのもてなしに驚嘆したのではないだろうか。特に「御成」すなわち豊臣秀吉来席の茶会は道具組だけでなく食事の内容などまで詳しく記録されているので、取り上げておきたい。茶を立てるだけでなく、食事をし、花を入れ、炭をつぎ、歌を詠むなど、様々なもてなしが繰り返される。10月、12月、3月、6月、9月の記録があり、秋・冬・春・夏と茶の湯の正月といわれ、その年に摘まれた茶を初めて使う「口切の茶事」までの一年を網羅している。（現代語訳は筆者。）

十月朔日 御成

二畳敷

初座

床の掛物： 圓悟克勤の墨蹟。

釜： 糸目

棚に羽簾と香合。

汁はナメススキ（キノコ）、鮭焼き物、黒メ（海藻）、ヤキ栗・椎茸。

後座

花入：手籠

折敷に花をいろいろ組、秀吉が花を入れた。白い菊。

尻ふくらの茶入、盆にのせて棚に。水指は楽家の長次郎作。

柄杓には、引切の竹の蓋置。

茶碗は割高台（朝鮮茶碗）、竹の茶杓、曲げ建水。

茶の後、御意で花を出す。菊は出さなかった。秀吉の入れた花を床柱にかけて、相伴の人たちも信楽の花器に花を入れた。

秀吉が炭を改め、薄茶を二、三御服でお立ちになった。

十二月十六日、朝飯後の不時の茶事

二畳敷 御成（寺参拝の帰り）、御相伴 和尚と津田宗及

初座

欲了庵（元の禅僧）筆の掛物、釜：雲龍釜、棚に鑽と

羽箒

香盆に香炉・香合・香箸・焼から入れを組み合わせせて持ち出して香をたく。

杉の小折敷に焼き芋と三つ栗

竹筒花入に梅、茶入は「圓座」、嶋筋黒茶碗、水指は瀬戸

その後、書院へお出ましになった。昼食の御膳が出る。和尚は帰られた。

汁は鶴、鱈、煮物は干し大根とごぼうと芋、二の汁は鰯、焼き物に小鳥。

和え物はウド、刺身は鯉と真鯉、香の物。

肴は平貝とウツラ、蓮、吸い物はハシラと小燕。

菓子は柑、煎餅、ザクロ、熟柿、梨。

床

二幅一對の馬遠（宋の画家）の山水。 豺香炉をぐりぐり香台に。

書院床

子昂（元の画家）硯、亀水入、筆架、筆墨、子昂の軸物。

違い棚

食籠、盆山「紀路」

秀吉の意向で台子荘。大海（平茶入）で茶をお立てした。

三月九日、昼、

四畳半

御成

初座

菓子繪（果物の絵）、中板に天明の風炉、釜は雲龍閑居壺（真壺）をかねてよりお望みであったのでかざる。もも尻、口細、臨濟

炭斗は塗り手箱を持ち出して、炭をついだ。

汁はヨモギのサクサク、酒びて（酒漬）の魚、塩辛、焼物は小鯛と小鮎、煮物は豆腐、雲雀の焼物、吸物は貝づくし、菓子は白菱、椎茸、栗

後座

壺の後に口広の花入を置く、折敷にカキツバタと桃を用意したが、カキツバタだけを入れられた。

中丸盆に茶入は「圓座」、天目茶碗は「奈良の都」袋はなし、紹鷗の茶杓、茶筌、茶巾

彫物の台を運びで

薄茶は御前が楽しまれた。

六月十三日、朝、

御成

醒ヶ井（京都の名水）屋敷六畳敷 御相伴は 黒田勘解由（如水）

幽齋 宗久

初座

床上様（豊臣秀吉）御自筆自詠の掛物
御哥

底みなき心の内を汲みてこそ

お茶の湯者とハしられたりけり

このお歌は、先年にこの座敷で詠まれたものを、この度書かれた。

大板に風炉、炭斗を置いて。

香合はぐりぐり、羽箒

半田で火を入れ、雲龍釜を濡れ釜にして掛ける。

汁は干ば、麦の御食、なます、刺身はマナ鰹、煮物、いりかやと栗

床は其の儘、大板の端に柄杓と引切の蓋置

水指はつるべ、醒ヶ井の水を入れる。

茶入は小棗、茶碗は「引木のさや」（大名物の高麗茶碗）、折ため、こぼしは合子

薄茶は、上様はじめ御相伴どもに面々にお立てした。

幽齋

濁りなきこの御代とてや足引きの

岩井の水もやすくすむらん

孝高（黒田勘解由）

万代の声もけふよりまし水の

清きながれは絶じとぞ思ふ

今日は兩人へ詠歌を仰せつけられ、即席によまれた。

九月十三日、昼、 御成 口切（新茶を初めて茶壺から出して催す茶会）

二畳敷

初座

臨濟禅師像、釜は糸、棚にくはん 羽箒

汁はさくさく、鴈と松露、柚子みそ、ふのやきと川茸

口広花入に菊一輪、

棚に丸つば（茶入）を方盆に、水指はしがらき、柄杓と引切の蓋置

茶碗は「外濱」

茶の後、炭をつがれた。

Ⅲ. ヨーロッパ人たちの記録

角山榮（1980）『茶の世界史—緑茶の文化と紅茶の世界』と角山榮（2005）『茶ともてなしの文化』とでは、取り上げられたヨーロッパ人の記録が異なる。また、そこから導き出される日本文化の影響の方向性も違ったものになっている。前者がもっぱら経済活動への影響を論じているのに対し、後者では生活文化への影響について論じることになる。それぞれの議論を見ていく。

1. ルイス・フロイス、リンスホーテンとマテオ・リッチ

角山（1980）では、ポルトガル人のルイス・フロイス（1532-1597）とオランダ人リンスホーテン（1563-1611）やイタリア人マテオ・リッチ（1552-1610）などが取り上げられている。アジア

への航路を発見したヨーロッパ人たちが16世紀後半に相次いでやってきて、日本で様々なものを発見したが、最大の発見が「茶の湯」文化であったと述べている。1562年にイエズス会の宣教師として来日したポルトガル人のルイス・フロイスの『日欧文化比較』から、次のような一節が引用されて、茶の湯への好奇心が伝えられたとしている。

「われわれはすべてのものを手をつかって食べる。日本人は男も女も、子供の時から二本の棒を用いて食べる」
「われわれの間では日常飲む水は、冷たく澄んだものでなくてはならない。日本人の飲むものは熱くなければならないし、その後から竹の刷毛で叩いて茶を容れることが必要とされる。」
われわれは宝石や金、銀の片を宝物とする。日本人は古い釜や、古いヒビ割れた陶器、土製の器等を宝物とする。」
(同、p.3)

茶を飲むのに狭くて暗い茶室を使い、古い釜やひび割れた茶碗に大金を投じて、宝物のように大切にする。好奇の目で茶の湯や日本文化を観察した。

また、1596年に書かれたオランダの探検家リンスホーテンの『東方案内記』からは、第26章「ヤパン島について」の記事を引用している。リンスホーテンの茶に関する記事には中国のことは触れられておらず、日本の記事のみであるという。日本の茶の湯がよほど珍しかったのではないか。

「ヤパン島には多種多様な魚がいて、かれらは魚を大いに好む。また、あらゆる種類の果物がある。家屋は一般に板葺か藁葺の木造で、美しく巧妙にできている。立派なマットで部屋部屋を飾った、富裕な、そして有力な人びとの家屋が特に美麗なできばえである」。今の西洋人が「うさぎ小屋」とよぶのとえらいちがいである。また日本には銀が豊富で、「種々さまざまな手職をもつ優秀な職人と創意に富んだ名工がいる」し、人びとは「あたかも宮廷ででも養育されたかのように礼儀作法がすこぶる優雅で」とあると、日本を尊敬の眼でみていた。そして「食事についてのしきたりは、めいめいが自分だけの小卓につき、食卓掛けやナプキンはいらず、シナ人と同じく二本の小さな木で食べ、米で醸造した酒を飲むのであるが、この酒を飲んでかれらはよく酩酊する。かれらは食後に、ある種の飲み物を飲用する。これは小さな壺（ポット）に入った熱湯で、それを夏でも冬でも耐えられるだけ熱くして飲むのである。……このチャと称する薬草の、ある種の粉で調味した熱湯、これは非常に尊ばれ、財力があり、地位のあるものはみな、この茶をある秘密の場所にしまっておいて、主人みずからこれを調整し、友人や客人を大いに手厚くもてなそうというときには、まずこの熱湯を喫することをすすめるほど珍重されている。かれら

はまた、その湯を煮立てたり、その薬草を貯えるのに用いる壺（ポット）を、それを飲むための土製の碗とともに、われわれがダイヤモンドやルビーその他の宝石を尊ぶように、たいそうに珍重する」と。(同、pp.10-11)

また、イタリアの宣教師マテオ・リッチの書簡を紹介して、茶の飲み方の違いが報告されているとしている。

「日本では最良の茶は一ポンド十金エスク（約一ドルに当たる）あるいはしばしば十二金エスクで売られている。そして日本と中国では茶の飲み方が少しちがっている。すなわち日本人は茶の葉を粉にしてスプーンに二、三杯茶碗に入れて熱湯を注ぎ、かきまぜた上飲みますが、中国人は茶の葉を熱湯入りのポットに入れて、熱い湯を飲み葉を残しておく」
(同、p.12)

2. ヴァリニャーノとロドリゲス

角山（2005）では、イタリア人のヴァリニャーノ（1539-1606）やポルトガル人ロドリゲスが取り上げられている。特にロドリゲスについて、単に表面的な観察の報告にとどまらず、日本文化の神髄にまで触れている点が注目されている。そして、これまで指摘されてきた「市中の山居」の記述から導かれる「わび」というよりは、日本で高度に発達していた「もてなし」の文化にこそ、ロドリゲスが感動したのではないかと述べている。

イエズス会巡察使ヴァリニャーノについては、『日本巡察記』にある日本の奇妙な風俗に関する記述を取り上げている。

「衣食に関することは、本書の読者に理解していただけないほど極端に変わっている」として上で、「彼ら（日本人）の作品を見ることも、少なからぬ驚異である。われらにとって兎戯に類し、笑い物であるそれらの作品が、逆に日本では主要な財産であり、彼らはそれらをわれらの装身具や宝石のように珍重する。これを理解するためにはつぎのことを知らねばならぬ」として茶の湯のことをかんたんを紹介し、その茶の道具として、鉄釜、五徳、蓋置、陶器の茶碗、茶壺、棗があるが、これらはわれわれからみればまったくの笑い物で、そのひん曲がった、ひびの入ったような茶碗一箇——それはわれらから見れば鳥籠の鳥に水を与える以外には何の役にも立たないものであるが、それをなんと銀九千両で購入した大名がいた。

このように何の価値もないものに、それぞれ一箇の値段が、ときにはイエズス会日本支部の一年間の予算を上回る値がついている。(同、p.42)

というように、日本の当時の権力者や有力商人たちが、かれらの財産を茶の湯に入れあげている様子が語られ、やがて

茶の湯の奥深さに気づき、日本社会の精神的、あるいは物産的豊かさに注目したとしている。

しかし、角山（2005）が多くのスペースを割いて詳細に論じているのはイエズス会のジョアン・ロドリゲスについてである。角山の議論は、ロドリゲスが特に強調しているのは、茶の湯に代表される洗練された日本のもてなしの文化なのだという点に収束する。これは、これまでロドリゲスに取り上げられてきた文脈とは異なる視点である。茶の湯に関する議論では、ロドリゲスの『日本教会史』の様々な記述の中で、特によく取り上げられてきたのが第一巻第三十三章にある「市中の山居」に関する次の箇所であり、わび茶についての記述であると紹介されてきた。

「茶の湯に精通した堺のある人たちは、幾本かの小さな樹木をわざわざ植えて、それに囲まれた、前よりも小さい茶の家を造った。そこでは、狭い地所の許す限り、田園にある一軒家の様式をあらわすか、人里離れて住む隠遁者の草庵を真似るかして、自然の事象やその第一義を観照することに専念していた。……彼らは都市そのものの中に隠退所を見出して、楽しんでいた。……そのことを彼らの言葉で、市中の山居といっていた」（同、pp. 46-47）

しかし、角山は第一巻の記述のうち、日本の地誌の外観の後の半分を日本人の礼儀作法や接遇の在り方などに費やされていることに注目している。そして、ロドリゲスが注目したのは日本人の洗練された「もてなし」の文化だったのだと議論を進めている。

かつては宴会の締めくくりの部分でしかなかったお茶が、戦国時代末期に分離独立した茶の湯という独特の茶室のしつらえを伴う儀礼となっていった。その茶の湯を目撃したロドリゲスは、生命の安全が常に脅かされる時代背景の中で、生命の安全を保障される茶室の空間が工夫され、凝縮されたもてなしが実現されていることに感動したとしている。

それ以前の茶は別室で立てられ、客に出されたが、茶の湯ではもてなしの茶を主人自身が客人の目の前で立ててふるまう。そして、主人の立てた濃茶は茶室にいる客人みんなで廻し飲みされる。まさに安全が保障された飲み物、聖なる飲み物として、茶がふるまわれるのである。人々の相互信頼関係を形成し、優雅な正義作法を伴う茶の湯に代表される「もてなし」の文化にこそ、ロドリゲスが感動したのだという。

IV. 経済活動と生活文化

本節では角山（1980）と角山（2005）それぞれの議論の全体像をまとめておきたい。茶をめぐる経済活動への関心から始まって、日本のもてなしの文化に焦点を当てた議論が展開されていく。

1. 経済活動と世界システム

角山（1980）では、アジアへの航路を発見したヨーロッパ人たちが、16世紀後半に日本に来て「茶の湯」文化に魅せられ、東洋の「茶の文化」に対する彼らの畏敬と憧憬とがヨーロッパの近世資本主義を促進する契機の一つとなったと主張されている。

まず、ヨーロッパ人の茶の発見について、16世紀の中国での茶との出会いでは、茶はくすり、または客をもてなすときの飲み物として捉えられた。ついで、日本の茶の湯にふれ、大いに好奇心がかきたてられることになった。その結果、茶がヨーロッパへ輸入されることになったが、「チャ」を表す語も世界に広がっていった。オランダ東インド会社の最初の船が1610年にヨーロッパに輸出した茶は日本緑茶であったという。オランダは日本との交易の中で、銀を本国に持ち出し、繁栄の基礎を築いていった。幕府の銀輸出の禁止によって、オランダの商業活動は衰退し、代わってイギリス東インド会社が台頭する。このような経緯から、ヨーロッパでの飲茶はオランダから始まったが、当初はドイツなどでは茶の排斥を訴える論争があったという。一方でオランダでは贅沢な茶会が流行し、多くの家庭が破壊に導かれたとされる。結局のところ、茶はイギリスにおいて国民的飲料として定着することになった。

では、どのようにして茶はイギリスに定着していったのか。イギリスで一般に市販されたのは、1657年にロンドンのコーヒー・ハウス、ギャラウェイで提供されたのが最初であるとされる。その後、ポルトガルやオランダから王妃が迎えられ、茶の文化が茶器とともに伝えられた。18世紀の朝食の定番は、ティーとバターつきパンであったという。18世紀の中頃には、それ以前の繊維製品を凌いで、茶が輸入額の首位となった。当初は緑茶の輸入量が多かったが、香りの嗜好などにより紅茶が主流になっていった。茶がもたらされる以前のイギリスの飲料はあまり発達していなかったようである。飲茶反対論もある中で、それ以前に入ってきていたコーヒーの調達についてオランダに後れを取ったこともあって、茶の輸入に頼っていくこととなった。

このようにイギリスに定着していった紅茶の文化だが、そこには付随する様々な出来事があった。茶は単に飲料であるだけでなく、当時ヨーロッパ人が憧れた豊かな東洋の文化の象徴でもあった。茶葉だけでなく、陶磁器の茶器や飲み方、儀礼なども魅力であった。イギリスでは紅茶にミルクと砂糖を入れて飲むという習慣が広まっていった。茶葉も砂糖も輸入に頼る紅茶の文化は、物質文化志向であり、イギリスの資本主義のもたらしたものと言えよう。重商主義時代の典型的文化として形成された紅茶の文化は、植民地支配を志向した攻撃的侵略的性格を持つようになったという。やがて砂糖植民地ではアフリカから調達された奴隷によって生産が支えられた。一方で、茶の調達のために不足してきた銀に代わるものとしてアヘンを中国に輸出する手段がとられ、アヘン戦争（1840-1842）に発展したことは誰もが知るところである。また、イギリス国内の産

業革命によって多量に生産されるようになった綿布は、輸出先を求めて、元来の生産地であったインドの綿織物産業をあらゆる過酷な手段を講じて壊滅させる結果をもたらしている。そして、19世紀初頭にインド・アッサムで茶を発見したイギリスは、インド茶で成功を収めることになり、茶貿易をリードしていくことになった。

角山（1980）の後半では、明治以降の世界市場における日本の茶が取り上げられている。鎖国以前にはヨーロッパから憧憬の眼で見られていた日本の茶の文化であるが、開港時には様相は一変し、茶は商品として激しい競争にさらされていた。これを受けて明治政府は紅茶の生産に乗り出し、販路をオーストラリアに求め、それが失敗に終わると、全国茶業組合を結成することとなった。その後の通商上の情報は、当時の「領事報告」に残されているという。

日本茶はその後ロシア市場、やアメリカ市場、そしてカナダ市場などを目指すが、文化の壁は厚く、緑茶よりもむしろ中国茶やインド・セイロン茶が市場を拡大していった。しかし、このような世界の情勢の中、近代化が著しく進んでいたにもかかわらず、20世紀初頭には未だコーヒーや紅茶は日本人の生活に根付いていなかったという。岡倉天心の『茶の本』が20世紀の初頭に英語で著され、茶の文化が世界に向けて発信されたが、それが日本茶の宣伝につながることはなかった。20世紀後半には日本は有数の茶輸入国になり、日本茶は商品としては大きな市場を得るには至っていないが、茶の湯の中に文化として組み込まれる道をたどっていくことになる。

2. 生活文化と「もてなし」の文化

角山（2005）では、次の3点をめぐる議論が展開される。まず、ヨーロッパへ茶が伝わった契機が、日本の茶の湯との出会いであり、茶の湯のもてなしの文化の影響が多であったことが議論される。次に日本の茶のもてなしの文化が、ヨーロッパの中でも特にイギリスにおいて紅茶文化として定着していったことが議論される。最後にイギリスでヴィクトリア朝に完成した紅茶家庭文化が、第二次世界大戦後急速に崩壊しつつあることが取り上げられている。議論の詳細を見ていくことにする。

まず序章では、日本の茶のルーツについて議論される。ここでの議論で注目すべきは、原文を確認することによって、栄西（1141-1215）が茶の種を宋から持ち帰って植えたのが日本の茶の期限であるという通説に疑問を投げかけたことである。角山によれば、栄西は『喫茶養生記』を記述して、日本自生のチャを茶樹として確認し、製茶法と薬用効果を伝えたことにあるとしている。照葉樹林帯に属する日本には自生のチャがあり、製茶法が伝えられて喫茶が広まったとされている。

第1章では、茶のグローバル化、わけでも文化としての茶や茶の健康への影響について議論される。特に「リオリエン」²⁾ すなわち15、16世紀は中国を中心としたアジアが世界

経済および世界文明の中心であったという認識に始まって、その中心から茶の文化がヨーロッパに伝えられたという観点が重要である。中でも日本の茶の文化にヨーロッパ人たちは大いに関心を持ち、記録を残している。茶のもてなしの文化はそれほど衝撃的であったという。

第2章では、英国紅茶文化の成立について議論される。まず、健康論議から離れて茶が嗜好品として定着したことが取り上げられる。そして、アジア文明への憧れも手伝って、女性の飲み物から始まって、やがて家族が集ってお茶を楽しむ紅茶文化へと発達していった。豪華なイングリッシュブレックファストと家族だんらんの家庭文化が形成されていった。

第3章では、第二次世界大戦後のイギリスの紅茶家庭文化の衰亡が議論される。表面的にはコーヒーの消費量に押されたように見える紅茶の消費の現象ではあるが、英国家庭の紅茶文化解体の契機は、外食と家族ばらばらの個食にあるとしている。

第4章では、日本の「茶の間」について議論される。日本でもイギリス同様に第二次世界大戦後は家族ばらばらの個食が増加し、「茶の間」が崩壊した。血縁に代わって、「暮らし縁」と呼ばれる居住の仕方も始まり、その要はお茶を楽しむ程度のふれあいのあるコミュニケーションではないかとしている。

第5章では、日本の人間関係主義について議論される。日本の社会の在り方を人間関係主義に求め、そのふれあいともてなしの哲学に基づいた、平和な諸民族共生を説いている。

第6章では、21世紀の世界でホスピタリティーの果たす役割について議論される。21世紀に入って、欧米の経営学でホスピタリティー論が話題になっている。日本の茶の文化のもてなしの心は、サービス産業一般に拡大・適用でき、グローバルに展開できるとしている。

V. 「もてなし」の文化、そしてツーリズム

1. 茶事はコミュニケーション

茶の湯の持つ「もてなし」の文化が、ヨーロッパに大きな影響を与えてきたことが角山の議論から明らかにされた。では、茶の湯の「もてなし」とは、実際にはどのようなものなのか、千宗屋（2010）の第8章「茶事はコミュニケーション」に取り上げられた3つの茶事を見ていきたい。そこでは、亭主の思いがしつらえや道具組、あるいは提供される料理などに反映されている。

まず取り上げられたのは、千宗屋（1975-）の祖父の弟子であった「おばあさま」以来の交流のある家族の茶事である。「おばあさま」の孫であり、宗屋の弟子でもあるY君が大学卒業を機に茶事を主催した。客組は「おばあさま」、父親、宗屋、茶道部の友人で、自宅の茶室での茶事であった。自宅とはいえ、いったん屋外から連客が席入りすることで、改まった茶席になる。掛物は江戸時代を代表する茶人の松江藩藩主松平不昧（1751-1818）の「是道」、つまりこれから社会人

になる覚悟を示している。近しい関係の客とはいえ、きちんとした挨拶を交わすことで、緊張感が生まれる。懷石も亭主が給仕をし、これまでの感謝の気持ちが込められた茶事だったという。

次に取り上げられたのは、所属組織で不遇の人物と連客だった茶事である。ある数寄者、つまり茶の湯や道具に精通した人物が亭主の茶事で、客はその夫婦と宗屋の3人のみで行われた。その時の掛物は、濃茶には軽いとされる画賛であったが、いかにも正客の境遇を慰める内容で、何も語らないでも亭主の思いが込められていたという。その画賛とは、江戸初期を代表する茶人であった小堀遠州(1579-1647)の「天上月」で、月の絵に「照るといひ曇るとみるも世の中の人のこころにありあけの月(月が満ちたり欠けたりするように、人の心は止まりがたく移ろいやすい)」であったという。

最後に取り上げられた茶事は、歴史上の名茶会というべきもので谷川徹三(1977)に記録されている。跡継ぎの長男を亡くしたばかりの、実業家であり文化人でもあった原富太郎(三溪)(1868-1939)が、三溪のサロンのメンバーであった哲学者の谷川徹三(1895-1989)と和辻哲郎(1889-1960)を招いた早暁の茶事だった。招かれた三溪の私邸は、現在も公開されている横浜市南東部の53000坪の大庭園で、重要文化財に指定された建築物が多数移築されている。1937年8月19日のこの朝茶事は、蓮池の出迎えから始まり、白飯は蓮の花弁に盛られ、スープには蓮の実が入っていたという。掛物は元の時代の禅僧断谿妙用(どんきょうみょうよう)の墨蹟だった。

一夏同じく見る竺嶺の雲

眼中各自瞳人有り

明朝の雲は他山に向かって看ん

応に闌干に倚って君を悵望するなるべし

同じ雲を眺めながらも、それぞれに想う人がいるという内容の掛物で、脇床には後醍醐天皇(1288-1339)の皇子で足利尊氏(1305-1358)に滅ぼされた尊良親王(1311-1337)の琵琶「面影」が置かれていたという。茶室には鎌倉最後の將軍源実朝(1192-1219)が描いた「日課観音」が掛けられ、濃茶の井戸茶碗の銘は「君不知(きみしらず)」であったといい、多くを語らなくても、鎮魂の思いの凝縮した茶事だったという。

このように、茶事は懷石で食事が供され、濃茶と薄茶が供されるということだけでなく、茶室のしつらえや道具組に、亭主のもてなしの思いが存分に表れるまさに「もてなし」の文化を象徴するような仕組みを内包したものである。

2. ツーリズムは心のふれあい

これまで見てきたように、角山の論考は、東洋、特に日本の

茶の文化の影響が、後のヨーロッパの産業革命につながるエネルギーになっていったという、経済活動に焦点があてられた議論から始まった。その後、その影響が単に経済活動にとどまらず、生活文化にまで及んだことに焦点が当てられた議論になっていった。そしてその議論は、近代化、合理化、能率化がヒトとヒトとの温もりのある関係を希薄化してきたことにまで及ぶ。

角山は終章においてツーリズムに言及している。21世紀は欧米・日本だけでなくアジアの人々の海外旅行がますます活発になるツーリズムの時代である。一方で、西洋の現代資本主義から生まれた物質的・合理的・効率主義的経営の中に、人間関係を重視する「もてなし」産業論が台頭してきたことを取り上げ、それが日本やアジア地域では暮らしの中に日常化されてきたことであるとされる。

400年以上前にロドリゲスが、中国や日本の道徳として五常、つまり仁、義、礼、智、信を報告しているが、これは人間関係を大切にする価値観である。茶の湯の「一期一会」や「和敬清寂」の哲学は平和の心であり、ヒトとヒト、民族と民族の直接のふれあいとてなしによる良き人間関係、民族の友好関係の形成を目指すべきだと締めくくられている。ちょうど百年前の1906年に岡倉天心のThe Book of Teaが出版され、茶の文化を通じて西欧に向けて日本文化が紹介された。2005年出版の角山榮著『茶ともてなしの文化』が、茶のヨーロッパの文化や経済活動に与えた影響と、茶に代表される日本のもてなしの文化が現代において持つ大きな意味を解き明かした功績は大きい。

注

- 1) 角山榮(1921～2014)大阪生まれ。1945年京都帝国大学経済学部卒業。和歌山大学経済学部教授、同経済学部長、同大学長を経て、同大学名誉教授、堺市博物館長を務めた。

また、堺市立中央図書館に寄贈された蔵書が「角山文庫」として公開されている。

(角山文庫)開設日:平成27年12月23日、冊数約1,600冊、内容主に昭和40年頃から昨年までに発行された専門書等、角山榮氏著作・イギリス経済史・食文化・お茶、時計などの生活史など)

- 2) 「リオリエント」とは、アメリカのアンドレ・グンダー・フランクの『リオリエント』(1998)(山下範久訳、藤原書店)で提唱した経済史の考え方で、今日の東アジアへの経済の重心のシフトは、15世紀から18世紀の世界経済および世界文明の中心であった頃への回帰であり、西洋中心主義の世界観では説明できない現象であるという主張である。再びオリエン(アジア)に帰るという考え方は、角山も「アジアルネサンス」として提唱している。

参考文献

- 久松真一(校訂解題)(1975)『南方録』淡交社。
熊倉功夫、田中秀隆(編)千宗室(監修)、(1999)『茶道文化論』茶道学大系一、淡交社。
リンスホーテン(著)岩生成一、澁沢元則、中村孝志(訳)、(1968)『東方案内記』(大航海時代叢書Ⅷ)、岩波書店。

- 西山松之助（校注）（1995）『南方録』岩波書店.
- 岡倉覚三（著）村岡博（訳）（1929）『茶の本』岩波書店.
- 岡倉天心, 千宗室（序と跋）, 浅野晃（訳）（1998）『茶の本』The Book of Tea, 講談社インターナショナル.
- ロドリゲス, ジョアン（著）江馬務, 佐野泰彦, 浜口及二雄, 土井忠生（訳）, （1967）『日本教会史』上（大航海時代叢書IX）, 岩波書店.
- 千宗屋（2010）『茶—利休と今をつなぐ』新潮社.
- 竹鼻圭子（2009）「観光と茶の湯に見られる非日常の洗練と成熟 — 希求される『もう一つの日常』」, 和歌山大学観光学部紀要『観光学』第2号, 23～33.
- 竹鼻圭子（訳）（2016）*Seeking the Missing Link to Rikyu*, 英宝社（千宗屋（2010））.
- 谷川徹三（1977）『茶の美学』淡交社.
- 角山榮（1980）『茶の世界史—緑茶の文化と紅茶の世界』中公新書, 中央公論新社.
- 角山榮（2005）『茶ともてなしの文化』NTT 出版.